

...

SEMAINES 33,34,35,36 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
14/08/2023	15/08/2023	16/08/2023	17/08/2023	18/08/2023	19/08/2023	20/08/2023
BETTERAVES ROUGES	SALADE MIXTE	PIZZA D'UZEL AUX 4 FROMAGES	MELON	CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL	SALADE ITALIENNE D'UZEL	SALADE VIGNERONNE
JAMBON SAUCE CHAMPIGNONS	LASAGNES DE BOEUF	FILET DE POULET AUX HERBES DE PROVENCE	POISSON PANÉ CITRON	COUSCOUS VÉGÉTARIEN	PENNES D'UZEL AU POULET & CURRY	PAUPIETTE DE LAPIN CHASSEUR
POMMES PERSILLÉES D'UZEL		CHOU FLEUR	PETITS POIS CAROTTES	SEMOULE DU COUSCOUS		COURGETTES D'UZEL AIL & FINES HERBES
1 PETIT SUISSE AUX FRUITS	COMTÉ DE CLÉRON	CANCOILLOTTE IGP A L'AIL	MORBIER AOP DE CLÉRON	PETIT MOULÉ NATURE	COULOMMIERS	YAOURT AROMATISÉ
KIWI	LIÉGEOIS AU CHOCOLAT	PECHE AU COULIS	TARTE D'UZEL AUX MYRTILLES	NECTARINE	ABRICOTS	QUATRE QUARTS D'UZEL
21/08/2023	22/08/2023	23/08/2023	24/08/2023	25/08/2023	26/08/2023	27/08/2023
SALADE DE RIZ D'UZEL	SALADE PANACHÉE	SALADE DE POMMES DE TERRE D'UZEL	CONCOMBRE D'UZEL VINAIGRETTE	PATÉ EN CROUTE DE VOLAILLE & CORNICHON	CASSOLETTE D'UZEL AUX CHAMPIGNONS	PANACHÉ DE CRUDITÉS
ESCALOPE A LA CRÈME	PATES A LA FRANC COMTOISE	CORDON BLEU DE DINDE	CHILI D'UZEL AU SOJA BIO	QUENELLE DE BROCHET SAUCE NANTUA	OMELETTE A LA SAUCE TOMATE	ROTI DE PORC FUMÉ DE LONGEVILLE A L'ESTRAGON
HARICOTS VERTS PERSILLÉS		ÉPINARDS	RIZ D'ACCOMPAGNEMENT	CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES	POMMES PERSILLÉES D'UZEL	MÉLI MÉLO DE CHOUX
FROMAGE BLANC SUCRÉ	CAMEMBERT	FONDU CROCLAIT	TOMME DE CHÈVRE DE CLÉRON	MAMIROLLE	PETIT MOULÉ AIL & FINES HERBES	CRÈME DE ROQUEFORT
POMME	CRÈME DESSERT VANILLE	POIRE AU CHOCOLAT	GATEAU D'UZEL AUX PÉPITES DE CHOCOLAT	BANANE	POIRE	BABA AU RHUM
28/08/2023	29/08/2023	30/08/2023	31/08/2023	01/09/2023	02/09/2023	03/09/2023
BETTERAVES ROUGES BIO	CAROTTES RAPÉES D'UZEL A L'ORANGE	CONCOMBRE D'UZEL A LA MENTHE	MELON	SALADE DE TOMATES & MAIS	SALADE DE POIREAUX D'UZEL	CASSOLETTE D'UZEL AUX FRUITS DE MER
GALETTE DE BOULGOUR A LA MEXICAINE	SAUTÉ DE DINDE AU CIDRE	JAMBON FORESTIER	HACHIS PARMENTIER D'UZEL	SAUMON SAUCE AGRUMES	PALERON DE BOEUF AUX OIGNONS*	PINTADE AU LAURIER
COURGETTES PROVENÇALES BIO	BROCOLIS	COQUILLETES		RIZ	GNOCCHIS	CAROTTES D'UZEL A LA CRÈME
YAOURT DE MAMIROLLE NATURE SUCRÉ	COMTÉ BIO DE CLÉRON	PETIT LOUIS	MORBIER AOP DE CLÉRON	VACHE QUI RIT	MAMIROLLE	MUNSTER
PECHE	COMPOTE DE POMMES BIO	PRUNES	TARTE D'UZEL AUX ABRICOTS	NECTARINE	KIWI	CHARLOTTE D'UZEL AU CAFÉ
04/09/2023	05/09/2023	06/09/2023	07/09/2023	08/09/2023	09/09/2023	10/09/2023
CHOU BLANC D'UZEL EN SALADE	PÉTALES DES CHAMPS CRÉMEUX D'UZEL	SALAMI	SALADE MIXTE	PIZZA D'UZEL AUX 4 FROMAGES	CHAMPIGNONS A LA GRECQUE	ASPIC D'UZEL
SPAGHETTIS BOLOGNAISE	STEAK VÉGÉTAL AU JUS	FILET DE HOKI SAUCE AURORE	GRATIN CAMPAGNARD D'UZEL	BOEUF BRAISÉ AUX OIGNONS	TOMATES FARCIES, COULIS DE TOMATE	FILET DE COLIN SAUCE CITRON
	ÉPINARDS	CHOU FLEUR PERSILLÉ		HARICOTS VERTS PERSILLÉS	RIZ	FONDUE DE POIREAUX D'UZEL
TOMME BIO DE CLÉRON	1 PETIT SUISSE SUCRÉ	MAMIROLLE	FRAIDOU	CAMEMBERT	BUCHETTE 1/2 CHEVRE	CRÈME DE ROQUEFORT

Nos menus sont validés par notre diététicienne nutritionniste formatrice PNNS spécialisée enfance, certifiée allergologie. Dans le cadre de sa politique qualité la cuisine d'UZEL privilégie l'utilisation de produits frais, de l'artisanat local et/ou issu d'un approvisionnement local. L'origine des viandes est apposée sur le bordereau de livraison. Nos produits sont susceptibles de modification en fonction des approvisionnements.

...

SEMAINES 33,34,35,36 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
MOUSSE CHOCOLAT	KIWI	BEIGNET FOURRÉ AU CHOCOLAT	POIRE	COMPOTE DE PECHES	POMME	CARRÉ FRAMBOISE

...

SEMAINES 33,34,35,36 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
14/08/2023	15/08/2023	16/08/2023	17/08/2023	18/08/2023	19/08/2023	20/08/2023
	SALADE STRASBOURGEOISE D'UZEL	SALADE DE TOMATES				
CUISSE DE POULET FROIDE	OMELETTE	GRATIN CAMPAGNARD D'UZEL	CROQUE MONSIEUR	SALADE REPAS MAIS POULET FETA	OEUFS DURS MAYONNAISE	GRILLARDIN DE VEAU AUX CHAMPIGNONS
JARDINIÈRE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE & AU PERSIL	ÉPINARDS		SALADE PANACHÉE		FONDUE DE POIREAUX	GALETTES DE POMMES DE TERRE & LÉGUMES
FRAIDOU			VELOUTÉ FRUITS	FONDU CROCLAIT	COMPOTE DE POMMES	CRÈME DE BREBIS
GATEAU DE SEMOULE AU CARAMEL	POIRE	CONE GLACÉ	RAISIN	CARRÉ CHOCOLATIER	2 MADELEINES	PECHE
21/08/2023	22/08/2023	23/08/2023	24/08/2023	25/08/2023	26/08/2023	27/08/2023
FROMAGE DE TÊTE		SALADE DE TOMATES		SALADE 4 SAISONS		
SALADE REPAS POMMES DE TERRE D'UZEL, POULET, FETA	MOUSSAKA D'UZEL	POISSON A LA BORDELAISE	JAMBON FUMÉ DE LONGEVILLE FROID	POULET ROTI FROID	SALADE REPAS NIÇOISE	TOMATES FARCIES, COULIS DE TOMATE
		POLENTA AU LAIT	RATATOUILLE NIÇOISE	POM'CROUSTILLE D'UZEL		RIZ
	CANCOILLOTTE IGP		1 PETIT SUISSÉ SUCRÉ		CARRÉ FRAIS	FAISSELLE
SALADE DE FRUITS	KIWI	NECTARINE	RAISIN	CRÈME DE FROMAGE BLANC AUX MYRTILLES	COMPOTE POMME FRAISE	ABRICOTS
28/08/2023	29/08/2023	30/08/2023	31/08/2023	01/09/2023	02/09/2023	03/09/2023
				SALADE DE POIS CHICHE		SALADE CHIRAZI D'UZEL
OEUFS DURS VINAIGRETTE	PIZZA D'UZEL AU CHORIZO	BROCHETTE DE DINDE AU JUS	GRILLADE DE PORC AUX HERBES	TOMATES FARCIES SUR LIT DE LÉGUMES	CRÊPES AU FROMAGE	JAMBON BRAISÉ AU JUS
TABOULÉ D'UZEL	SALADE MIXTE	COTES DE BETTES BÉCHAMEL	HARICOTS BEURRE PERSILLÉS		COURGETTES D'UZEL	POMMES PERSILLÉES D'UZEL
CANTAL		PETIT MOULÉ NATURE	FROMAGE BLANC NATURE		FRAIDOU	
POIRE	CRÈME DESSERT CHOCOLAT	SOUPE AUX FRUITS DES BOIS	PECHE	COUCHER DE SOLEIL	MOUSSE CITRON	RAISIN
04/09/2023	05/09/2023	06/09/2023	07/09/2023	08/09/2023	09/09/2023	10/09/2023
SALADE DE PATES D'UZEL		SALADE GRECQUE D'UZEL	SALADE DE RIZ D'UZEL			SALADE DE TOMATES
FILET DE POULET	GRILLARDIN DE VEAU AUX CHAMPIGNONS	QUICHES LORRAINE D'UZEL	JAMBON FUMÉ DE LONGEVILLE FROID	RAVIOLIS EN GRATIN	POTÉE FRANC COMTOISE D'UZEL	BLANQUETTE DE DINDE
RATATOUILLE NIÇOISE	FLAGEOLETS A L'ÉCHALOTE		CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES	COEUR DE SCAROLE		GALETTES DE POMMES DE TERRE & LÉGUMES
	RONDELÉ AUX NOIX				CANTAL	
POMME	POIRE AU CHOCOLAT	NECTARINE	PRUNES	COCKTAIL DE FRUITS	FROMAGE BLANC VANILLE	POIRE

Nos menus sont validés par notre diététicienne nutritionniste formatrice PNNS spécialisée enfance, certifiée allergologie. Dans le cadre de sa politique qualité la cuisine d'UZEL privilégie l'utilisation de produits frais, de l'artisanat local et/ou issu d'un approvisionnement local. L'origine des viandes est apposée sur le bordereau de livraison. Nos produits sont susceptibles de modification en fonction des approvisionnements.